

PASTEL SAUDÁVEL

INGREDIENTES

1 pacote de massa de pastel grande
500 g de carne moída
150 g de bacon picado em cubinhos
1 colher (sopa) de colorau
1 cebola média picada em cubinhos
2 dentes de alho amassados
sal a gosto
1 gema para pincelar
um pouco de farinha de trigo para a montagem
1 colher de (sopa) de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, refogue a cebola, o alho e o bacon até que todos fiquem dourados.
Assim que terminar o refogado, adicione o colorau e mexa bem.
Acrescente a carne moída e vá mexendo até que ela esteja refogada completamente.
Adicione um pouco de água para que o recheio fique molhadinho, reserve.
Em uma bancada limpa e com um pouco de farinha de trigo, abra uma massa de pastel.
Adicione duas colheres (sopa) rasas de recheio no centro da massa.
Molhe toda a extremidade da massa passando o dedo com água.
Coloque outra massa por cima e vá dobrando as extremidades de fora para dentro para vedar completamente o pastel.
Misture a gema com a colher (sopa) de água e pincele.
Coloque para assar em forno preaquecido a 210º C, por 40 minutos ou até que fiquem dourados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25636-pastel-saudavel.html>